

## BIO-WEINSCHATZ AUS LA MANCHA

Der Tinedo Básico ist ein trockener Bio-Rotwein aus der Rebsorte Tempranillo. Er stammt aus der spanischen Region La Mancha von der Bodega Viñedos Tinedo. Dieser von Hand gelesene Wein versprüht frische Fruchtaromen und Anklänge von Lakritz und Zedernholz. Er hatte keinerlei Kontakt zu Holz, während seines Ausbaus, woraus sein filigranes Tanningerüst resultiert. Dadurch wird er zum absoluten Allrounder und kann alleinstehend oder zu iberischer Küche genossen werden. Der Wein hat eine enorme Tiefe und wundervolle Fruchtfülle.

Der Wein ist ein perfektes Beispiel für den gelungenen Kurswechsel, den die im Weinbau tief verwurzelte Familie vollzogen hat. Die drei Geschwister Esperanza, Amparo und Manuel Álvarez-Arenas sind Teil der ersten Generation, die sich ein eigenes Weingut aufbaute. Zuvor waren sie lange Zeit Traubenproduzenten, doch die Drei trafen die Entscheidung, sich voll und ganz der Erzeugung von Bio-Trauben sowie von Bio-Weinen zu widmen. Und das schmeckt man. Wir sagen »Château!« zu dieser tollen Leistung und diesem gelungenen Wein!



### DATEN & FAKTEN

FARBE	rot
GESCHMACK	Trocken
LAND	Spanien
REGION	La Mancha
REBSORTEN AUFLISTUNG	Tempranillo
TRINKTEMPERATUR	16-18 °C
ALKOHOLGEHALT	14 % vol
RESTZUCKER	1.8 g/l
GESAMTSÄURE	4.4 g/l
VERSCHLUSSART	Schraubverschluss
LAGERFÄHIGKEIT	ca. 4 Jahre
ALLERGENE / INHALTSSTOFFE	Sulfite
BIO KONTROLLNUMMER	ES-ECO-011-CM
PRODUKTTYP	Biowein
INHALT FLASCHE (LITER)	0.75 l
PRODUZENT	BODEGA VIÑEDOS TINEDO, S.L.

## Terroir und Charakter „Sauvage 2012“

Der Wein ist elegant und versprüht einen unwiderstehlichen Charme verbunden mit einem angenehmen Nachhall.

Rebsorten: Carignan, Grenache Noir und Syrah

Stammt von bis zu 70 Jahre alten Reben.

In der Nase wunderbare Aromen von Kirsche, Pflaume etwas Zimt, Mokka, Thymian und Geranien. Am Gaumen vollmundig mit samtiger Frucht und feinwürzigen mineralischen Noten.





## Zierfandler Badener Weg 2020

Helles Gelb, feine Zitrusaromen mit Anklängen von Stachelbeere und Quitte am Gaumen, sehr lang und fein, ein besonders typischer Zierfandler.

Ein Gumpoldskirchner Klassiker, den man nur selten reinsortig, mit dieser feinen Stilistik bekommt.

Ein Zierfandler mit einem unglaublichen Spannungsbogen.

A La Carte Weinguide 2021:

Jugendliche Farbe, intensive Nase, Physalis, Limette, kandierte Ananas, stoffig, dicht und lebendiger Trinkfluss, fruchtiger Schmelz und nussige Würze im Abgang, Kumquat im Nachhall.

**93 A La Carte Punkte**

Sorte:	Zierfandler 2020
Herkunft:	Gumpoldskirchen Thermenregion
Rieden:	Oberer Badener Weg
Boden:	Kalkbraunerde auf Schotter
Alter der Kulturen:	28 Jahre
Erntezeit:	30. September 2020
Zuckergradatation:	20,5° KMW
Ertrag/ha:	3400 l
Gärung und Ausbau:	Stahltank und großes Holzfass
Alkohol:	13,0 %Vol
Restzucker:	6,8 g/l
Säure:	6,0 g/l
Trinktemperatur:	8° – 10°C

**Glasempfehlung:** Zalto Universalglas,

**Speisenempfehlung:** Krustentiere, Meeresfische, Gänse, Enten, gekochtes und gedünstetes Fleisch, Hartkäse,

**Tipp: Zierfandler Badener Weg 2020 steht für:**

**autochthon mineralisch trocken fein - typisch - zeitlose - moderne Topqualität  
ein Zierfandler mit unglaublichen Trinkspaß!!!**

**Macht jedes Essen zum Festmahl.**